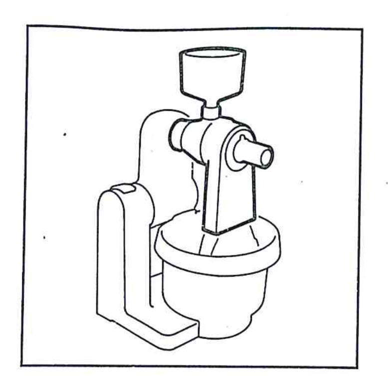


Bosch 4114

Gebrauchsanweisung Getreidemühle

Instructions for Use Cereal Grinder

Mode d'emploi Moulin à céréales

Istruzioni sull'uso per mulino di Cereali

Gebruiksaanwijzing Graanmolen

Brugsanvisning kornkværn

Bruksanvisning kornmølle

Bruksanvisning sädeskvarn

Käyttöohje viljamylly

Instruções de serviço moinho para cereais

Instrucciones para el uso Molino de cereales

363 686/1 (1091) D, GB, F, I, NL, DK, N, S, SF, P, E



Bitte klappen Sie vor dem Lesen die letzte Seite mit den Abbildungen aus.

Bild 1

Küchenmaschine mit Getreidemühle

Bild 2

1 Mahlstein mit Ansatz
2 Mahlwelle
3 Mahlkegel
4 Skalenscheibe
5 Einstellknopf
6 Mehlschütte
7 Trichter

Achtung!

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bitte Kinder von dem Gerät fernhalten.

Nicht die Getreidemühle bei laufender Küchenmaschine aufsetzen oder abnehmen.

Nicht in den Trichter greifen.

Mahldauer der verschiedenen Getreidearten:

Diese Getreidemühle ist geeignet für Weizen, Roggen, Nacktgerste, Buchweizen, Reis, Hirse, Mais (kein Popcorn-Mais). Fassungsvermögen ca. 0,5 kg.

Getreideart	fein gemahlen	grob geschrotet	Bemerkungen
Weizen	50 g/min.	90 g/min.	
Roggen	50 g/min.	90 g/min.	
Buchweizen	50 g/min.	100 g/min.	
Nacktgerste	60 g/min.	90 g/min.	Einstellung nur ab 1–6 möglich
Nackthafer	nicht mögl.	50 g/min.	Einstellung nur ab 3–6 möglich
Hirse	40 g/min.	100 g/min.	
Reis	nicht mögl.	40 g/min.	Einstellung nur ab 3–6 möglich
Mais	25 g/min.	25 g/min.	

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind ca. Werte und schwanken je nach Feuchtigkeitsgrad des Getreides und können über oder unter den angegebenen Werten liegen. Auch können diese Werte sehr stark davon ahängig sein, um welche Getreideart – z. B. Winterweizen oder Sommerweizen – es sich handelt.

Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung alleine, bei feiner Einstellung gemischt (1:1) mit Getreide ebenfalls gemahlen werden.

Das Getreide muß einwandfrei trocken sein, da sonst die Mahlsteine verstopfen. Daher das Mahlgut an einem trockenen Ort offen bzw. in einem Jutesack lagern.

Die Raumtemp. darf 40° C nicht überschreiten.

Inbetriebnahme

Den Schwenkarm der Küchenmaschine senkrecht nach oben stellen (Pos. 3), die Getreidemühle mit der Halterung so an die Maschine drücken, daß die Mitnehmerzapfen an der Mahlwelle in das Antriebsteil eingreifen (Bild 3).

Dann die Getreidemühle auf den Antrieb drücken und nach links drehen, so daß die Trichteröffnung senkrecht nach oben steht (Bild 4).

Feinheitsgrad

6 grob
3 mittel
1 fein
0 sehr fein
(Zwischeneinstellungen sind möglich)

Einstellen des Feinheitsgrades

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt. Sie läßt sich kontinuierlich zwischen »0« (sehr fein) und »6« (grob) verstellen (Bild 5). Eine Änderung sollte nur bei Stillstand des Gerätes erfolgen.

Nachregulierung der Feinheitsgrad-Anzeige

Sollte sich nach längerem Gebrauch durch Abnutzung der Mahlsteine das feinstmögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden. Der Einstellknopf ist mit einem kräftigen Ruck abzuziehen. Die in dem Sechskantbolzen befindliche Schlitzschraube ist mittels eines Schraubendrehers um max. 30° (1/12 Umdrehung) nach rechts zu drehen (Bild 9).

Den Einstellknopf bis zum ersten spürbaren leichten Anschlag nach links drehen. Die Skalenscheibe vom Mahlkegel abziehen und den »0«-Nullpunkt der Skala mit dem Zeiger des Einstellknopfes in Übereinstimmung bringen (Bild 10). Einstellknopf ganz aufschieben.

Kontrolle der Nachregulierung

Die Getreidemühle ist von der Küchenmaschine abzunehmen und vollständig zu entleeren. Bei richtiger Nachregulierung muß sich der drehende Stein bei Einstellung »sehr fein« leicht von Hand drehen lassen, er darf nicht blockieren.

Bedienung

1. Getreidemühle lt. Beschreibung an die Küchenmaschine montieren, gewünschten Feinheitsgrad einstellen und abgewogene Menge Getreide in die Mühle einfüllen (max. 0,5 kg).

   Wenn ein nachträgliches Einstellen in Richtung »sehr fein« = 0 nötig ist, dann nur in Stufen bei mehrmaligem kurzen Anlaufen lassen des Gerätes.

   Nun die Mehlschütte durch Aufstecken auf die Getreidemühle bis zum Einschnappen der Klaue am Einfüllstutzen montieren (Bild 6). Die Mehlschütte ist mit einem weiteren Schutz versehen, um ein Verstauben des Gerätes weitgehend zu verhindern. Der Staubschutz wird durch leichtes Aufdrücken auf die Noppen der Mehlschütte montiert (Bild 7).

2. Küchenmaschine einschalten:

   Über Stufe 1 auf Stufe 4 Getreidemühle ist in Betrieb.

3. Erst wenn die Getreidemühle leergemahlen ist, nehmen Sie diese vom Gerät ab. Damit die Wirkstoffe im Getreidemehl voll erhalten bleiben, empfiehlt sich, diese sofort weiter zu verarbeiten.



Reinigung

Die Getreidemühle muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden, wenn sie nicht täglich benutzt wird. Die Reinigung nur mit einem Pinsel oder Bürste vornehmen. Dazu ist der Einstellknopf nach rechts (im Uhrzeigersinn) aufzudrehen und der Mahlkegel abzuziehen.

Achtung! Vor dem Zerlegen muß die Getreidemühle unbedingt vom Grundgerät abgenommen werden.

Reinigung bei Verstopfen

Sollte durch zu feuchtes Getreide das Mahlwerk verstopft sein, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mit ca. 100 g Weizen, der im Backofen bei ca. 100° C eine Stunde getrocknet wurde, bei grober Einstellung durchmahlen (freimahlen).

Sollte dies nicht zum Erfolg führen, die Mahlsteinfläche mit einer harten Bürste reinigen.

Eine Wartung des Gerätes ist normalerweise nicht nötig. Mühle immer ganz leermahlen und in trockenen Räumen aufbewahren.

Ist die Mühle nicht ständig im Einsatz, empfehlen wir vor erneutem Gebrauch die Reinigung der Mahlfläche.

Wenn sich nach der Reinigung der Mahlflächen bei nachfolgender Montage die »0«-Stellung nicht mehr erzielen läßt, so ist wie folgt zu verfahren:

Den Einstellknopf (5) mit einem kräftigen Ruck abziehen, Einstellknopf wieder leicht aufstecken und bis zum Anschlag nach links drehen.

Skalenscheibe (4) vom Mahlkegel (3) ca. 5 mm abheben und den »0«-Punkt der Skala mit dem Zeiger des Einstellknopfes in Übereinstimmung bringen. Skalenscheibe und Einstellknopf in dieser Stellung fest auf den Mahlkegel drücken.

Sollbruchstelle

Um bei einer Überlastung der Getreidemühle einen Defekt an Ihrem Grundgerät zu vermeiden, wurde die Mahlwelle 2 mit einer Sollbruchstelle versehen (Bild 8) die bei ca. dreifacher Überlastung bricht. Dieses Teil kann ersetzt werden, indem man mit einem 13 mm Gabelschlüssel und einer Zange die Mahlwelle vom abgebrochenen Mitnehmer löst, oder, wenn Sie die Reparatur nicht selber ausführen können, bringen Sie die Mühle am besten zu Ihrem Händler oder zum Kundendienst.

Der Mitnehmer ist beim Kundendienst zu beziehen.

Änderungen vorbehalten.

GB

Before reading, please fold out the last page with the illustrations.

Figure 1

Kitchen machine with cereal grinder

Figure 2

1 Grindstone with lug
2 Grinding shaft
3 Grinding cone
4 Scale disc
5 Adjusting knob
6 Meal chute
7 Funnel

Attention!

This appliance is designed for handling usual household amounts and is not intended for commercial use.

Please keep children away from the appliance.

Do not attach or remove the cereal grinder when the kitchen machine is in operation.

Do not reach into the funnel.

Grinding time for various types of cereal:

This cereal grinder is suitable for what, rye, peeled barley, buckwheat, millet, maize (not popcorn maize). Capacity around 0.5 kg.

Type of cereal	finely ground	coarsely crushed	Remarks
Wheat	50 g/min	90 g/min	
Rye	50 g/min	90 g/min	
Buckwheat	50 g/min	100 g/min	
Peeled barley	60 g/min	90 g/min	Adjustment possible only from 1–6
Peeled oats	not possible	50 g/min	Adjustment possible only from 3–6
Millet	40 g/min	100 g/min	
Rice	not possible	40 g/min	Adjustment possible only from 3–6
Maize	25 g/min	25 g/min	

The values given in the table are approximate and fluctuate depending on how moist the cereal is and can be larger or smaller than the given figures. These values can also depend greatly on the type of cereal involved, e. g. winter wheat or summer wheat.

Seeds containing oil can be ground alone at medium to coarse setting, and at fine setting mixed with cereals in the ratio of 1:1. The cereal must be absolutely dry, since otherwise the grindstones become clogged. For this reason, store the cereal to be ground open in a dry place or in a jute sack.

The room temperature may not exceed 40° C (104° F).



Placing into operation

Place the swivel arm of the kitchen machine vertically upward (Item 3), press the cereal grinder with mount onto the machine in such a way that the tangs engage into the grinding shaft in the drive section (Figure 3).

Then press the cereal grinder onto the drive and turn to the left so that the funnel opening stands facing vertically upwards. (Figure 4).

Degree of fineness

6 coarse
3 medium
1 fine
0 very fine
(intermediate settings are possible)...

Setting the degree of fineness

The cereal grinder is set ready for operation. It can be adjusted continuously between "0" (very fine) and "6" (coarse) Figure 5. A change should be made only when the appliance is not in operation.

Re-adjustment of the fineness degree indicator

If after long use, the the finest possible grinding result cannot be obtained any longer because of the wearing down of the grindstones, the degree of fineness can be corrected. Pull off the adjustment knob with a forceful jerk. Turn the slotted screw located in the hexaogonal bolt with a screwdriver by no more than 30° (1/12th rotation) to the right (Figure 9).

Turn the adjusting knob to the left up to the first perceptible slight stop. Pull off the scale disc from the grinding cone place the "0" zero point of the scale to coincide with the pointer of adjusting knob (Figure 10). Push on the adjusting knob completely.

Checking the re-adjustment

Take off the cereal grinder from the kitchen machine and empty it completely. If the re-adjustment has been made correctly, the turning stone can be easily turned by hand at the setting "very fine"; it may not block.

Operation

1. Mount the cereal grinder as described onto the kitchen machine, set the desired degree of fineness and fill the desired weighed amount of cereal into the grinder (max. 0.5 kg).

   If a subsequent setting in the direction of "very fine" = 0 is necessary, do this only in stages by repeated short startups of the appliance.

   Now mount the meal chutes by attaching it to the cereal grinder until the claw on the filling nozzles snaps into place. The meal chute is provided with a further protection to prevent the appliance from becoming dusty to the greatest degree possible. The dust guard is mounted by slightly pressing onto the knobs of the meal chute (Figure 7).

2. Switch on the kitchen machine:

   From speed 1 to speed 4
   Cereal grinder is in operation.

3. Do not remove the cereal grinder from the kitchen machine until it has ground empty. To assure complete retention of the active ingredients in the cereal meal, it is recommended that it be used immediately.

Cleaning

The cereal grinder must be cleaned after each use, if it is not used daily. Clean only with a dusting brush or ordinary brush. Before doing so, turn the adjusting knob clockwise to the right and remove the grinding cone.

Attention! Before disassembling, the cereal grinder must be removed from the basic appliance without fail.

Cleaning in cas of clogging

If the grinding mechanism should become clogged through excessively moist cereal, the grinder must be emptied. Then grind through at coarse setting around 100 g of wheat, which has been dried in the oven at around 100° C for an hour (grinding free).

I this is not successful, clean the grindstone surface with a hard brush.

Normally, maintenance of the appliance is not necessary. Always grind the grinder empty and store in dry locations.

If the grinder ist not used steadily, we recommend that the grinding surface be cleaned before reuse.

Whenever the "0" position cannot be reached after reassembly following cleaning of the grinding surfaces, proceed as follows:

Pull out the adjusting knob (5) with a strong jerk, re-attach it gently and turn to the left up to the stop.

Lift off the scale dial (4) from the grinding cone (3) to about 5 mm and place the "0" point of the scale to coincide with the pointer of the adjusting knop. Press the scale dial and adjusting knob in this position firmly onto the grinding scale.

Rated breaking point

To prevent a defect on your basic appliance if the cereal grinder should be overloaded, the grinding shaft 2 is provided with a rated breaking point (Figure 8), which breaks at approximately triple overloading. This part can be replaced by released the grinding shaft from the broken cam with a 13 mm fork spanner and tongs, or if you cannot do the repair yourself, it is best for you to bring the grinder to your dealer or to the customer service station.

The cam can be obtained at the Customer Service Station.

Subject to alterations.



Avant de lire ce qui suit, veuillez déplier la dernière page pour faire apparaître les illustrations.

Figure 1

Le robot de cuisine équipé du moulin à céréales.

Figure 2

1 meule et embase
2 arbre
3 cône broyeur
4 disque gradué
5 bouton de réglage
6 déversement de la farine
7 entonnoir

Attention!

Cet appareil est étudié pour des quantités utilisées par la ménagère et non pas pour un usage professionnel.

Eloigner les enfants de l'appareil. Ne pas installer le moulin à céréales et ne pas le retirer tant que le robot est en marche.

Ne pas introduire les doigts à l'intérieur de l'entonnoir.

Temps nécessaire pour moudre les différents types de céréales:

Ce moulin convient pour le blé, le seigle, l'orge nue, le sarrasin, le riz, le millet, le mais (mais non le mais Popcorn). Capacité: env. 0,5 kg.

Type de céréale	Mouture fine	Mouture grossière	Remarques
Blé	50 g/mn	90 g/mn	
Seigle	50 g/mn	90 g/mn	
Sarrasin	50 g/mn	100 g/mn	
Orge nue	60 g/mn	90 g/mn	Réglage possible à partir de 1–6 seulement
Avoine nue	impossible	50 g/mn	Réglage possible à partir de 3–6 seulement
Millet	40 g/mn	100 g/mn	
Riz	impossible	40 g/mn	Réglage possible à partir de 3–6 seulement
Mais	25 g/mn	25 g/mn	

Les valeurs qui figurent au tableau ne sont qu'approximatives et varient sel on le degré d'humidité des céréales: elles peuvent être supérieures ou inférieures à ces valeurs. Par ailleurs, celles-ci dépendent, pour une large part de l'espèce de la céréale – par ex. blé d'hiver ou blé d'été.

Les graines oléagineuses peuvent être moulues seules à la position «moyen» ou «grossier», et mélangées à des céréales (1:1), à la position «fin».

Les céréales doivent être parfaitement sèches, sinon elles risquent de boucher la meule. Les conserver, de ce fait, dans un endroit sec et aéré ou bien dans un sac de jute. La température ambiante ne doit pas excéder 40° C.

Mise en service

Relever perpendiculairement vers le haut le bras du robot (pos. 3), enfoncer le moulin avec sa fixation dans la machine de sorte à faire péne'trer les tenons de l'arbre dans la partie moteur (fig. 3).

Appliquer alors le moulin contre l'entraînement et tourner vers la gauche de telle manière que l'ouverture de l'entonnoir se trouve perpendiculaire vers le haut (fig. 4).

Degré de finesse

6 grossier
3 moyen
1 fin
0 très fin
(Des réglages intermédiaires sont possibles).

Réglage du degré de finesse

Le moulin à céréales est réglé de sorte à être prêt à fonctionner. Le réglage peut se faire de manière progressive de «0» (très fin) à «6» (grossier) (fig. 5). Toute modification du réglage ne doit se faire qu'après arrêt complet de l'appareil.

Réajustement de l'indicateur du degré de finesse

Si, après usage prolongé, les meules usées ne permettaient pas d'obtenir une mouture la plus fine, on peut procéder à une correction. Extraire le bouton de réglage en tirant fortement. Tourner vers la droite de 30° au maximum (1/12 tour) la vis à fente qui se trouve à l'intérieur de l'écrou à 6 pans, à l'aide d'un tournevis (fig. 9).

Tourner le bouton de réglage vers la gauche jusqu'au premier ressaut que vous ressentez légèrement. Retirer le disque gradué du cône broyeur et faire correspondre le «0» de l'échelle avec la marque du bouton de réglage (fig. 10). Faire rentrer complètement le bouton de réglage.

Contrôle du réajustement

Retirer le moulin du robot et le vider entièrement. Si le réajustement est correct, il doit être possible de faire tourner la pierre rotative à la main, sans qu'il y ait blocage, après avoir réglé sur «très fin».

Utilisation

1. Monter le moulin à céréales, conformément à la description, sur le robot de cuisine, régler au degré de finesse désiré et introduire dans le moulin après les avoir pesées (0,5 kg max.).

   S'il est nécessaire de régler à posteriori dans le sens «très fin» = 0, procéder obligatoirement en plusieurs petites étapes en faisant marcher l'appareil à plusieurs reprises, pendant une courte durée.

   Installer à présent la gouttière de déversement de la farine sur le moulin jusqu'à enclenchement dans le tuyau de remplissage (fig. 6). La gouttière de déversement de la farine comporte une protection supplémentaire pour empêcher, le plus possible, la pénétration de la poussière dans l'appareil. Monter cette protection en exerçant une légère pression sur les noppes de la gouttière à farine (fig. 7).

2. Brancher le robot de cuisine:

   Passer de l'allure 1 à l'allure 4.
   Le moulin à céréales fonctionne.

3. Attendre que le moulin à céréales soit vidé pour le démonter de l'appareil. Afin de conserver toutes les substances actives de la farine de céréales, il est recommandé de travailler celle-ci sans attendre.



Nettoyage

Si vous n'utilisez pas le moulin à céréales tous les jours, le nettoyer avec un pinceau ou une brosse après chaque emploi.

Attention! Avant de démonter le moulin à céréales en ses diverses pièces, commencer obligatoirement par le détacher de l'appareil de base.

Nettoyage à effectuer si l'appareil est bouché

Si, par suite de céréales trop humides, le broyeur venait à se boucher, il est indispensable de vider le moulin. Broyer ensuite au degré «grossier» env. 100 g de blé préalablement séché au four pendant une heure à env. 100°C (faire tout passer).
Si cela ne s'avérait pas suffisant, dégager les meules en nettoyant avec une brosse dure.

L'appareil ne nécessite normalement aucun entretien. Toujours bien moudre tout le contenu et garder en lieu sec.

Si vous n'employez pas le moulin de façon ininterrompue, nous conseillons de nettoyer les surfaces de broyage avant de remettre l'appareil en service.

Si vous ne parvenez pas à retrouver la position «0» après nettoyage des surfaces de broyage, lors de l'assemblage qui suit, il convient de procéder comme suit:

Extraire avec force le bouton de réglage (5), le replacer sans appuyer et le tourner vers la gauche jusqu'à la butée.

Soulever le disque gradué (4) d'env. 5 mm par rapport au cône broyeur (3) et amener le «0» de l'échelle en face du repère du bouton de réglage. Appuyer énergiquement sur le disque gradué et le bouton de réglage, maintenus en position, pour les appliquer contre le cône broyeur.

Point destiné à la rupture

Afin d'éviter une détérioration de votre appareil de base en cas de surcharge du moulin à céréales, l'arbre 2 a été équipé d'un point destiné à la rupture (fig. 8) qui se rompt au cas où la surcharge est triple. Pour remplacer cette pièce, détacher l'arbre de l'entraînement rompu en utilisant une clé à fourche de 13 mm et une pince, ou bien si vous n'êtes pas en mesure de faire la réparation vous-même, portez le moulin à votre détaillant ou encore au Service Après-Vente.

Vous pouvez vous procurer l'entraînement auprès du Service-Après-Vente.

Sous réserve de modifications.

Prima della lettura dispiegate p. f. l'ultima pagina con le figure.

Figura 1

Cucina elettrica con mulino per cereali

Figura 2

1 Mola con attacco
2 Albero de macina
3 Cono molare
4 Quadrante
5 Perno di riferimento
6 Scivolo per farina
7 Tramoggia

Attenzione

Questo apparecchio è stato disegnato per la lavorazione di quantità ad us. domestico e non perun impiego industriale/commerciale.

Si prega di tener lontani i bambini dall'apparecchio. Non applicare o levare il mulino per cereali con la cucina elettrica in servizio.

Non introdurre la mano nella tramoggia.

Tempo di macinazione per i vari tipi di cereali:

Il presente mulino è adatto per grano, segala, gimnorzo, grano saraceno, riso, miglio, granoturco (non per mais da popcorn). Capacità circa 0,5 kg.

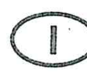
Tipo cereali	macinato fine	spaccato grosso	Osservazioni
Grano	50 g/min	90 g/min	
Segala	50 g/min	90 g/min	
Grano sarac.	50 g/min	100 g/min	
Gimnorzo	60 g/min	90 g/min	Regolazione possibile soltanto da 1–6
Gimnavena	impossibile	50 g/min	Regolazione possibile soltanto da 3–6
Miglio	40 g/min	100 g/min	
Riso	impossibile	40 g/min	Regolazione possibile soltanto da 3–6
Granturco	25 g/min	25 g/min	

I valori riportati nella tabella sono all'incirca e oscillano secondo il grado di umidità del cereale e possono quindi trovarsi al di sopra o al di sotto dei titoli indicati. Essi possono dipendere anche molto fortemente dal fatto di che tipo di cereale trattasi – ad es. grano invernengo o marzolino.

Semi oleosi possono venir macinati soli con una regolazione da media a grossa come anche con regolazione fine se misti (1:1) a cereali.

Il granaglio dev'essere perfettamente asciutto per evitare un intasamento della mola. Tenere quindi il prodotto da macinare in un luogo asciutto, aperto, oppure in un sacco di iuta.

La temperature ambiente non deve superare i 40° C.



Messa in funzione

Alzare il braccio orientabile della cucina elettrica in posizione verticale (pos. 3), premere il mulino con il supporto contro la macchina in modo che le spine di trascinamento sull'albero da macina facciano presa con la parte motrice (fig. 3).

Quindi con forza applicare il mulino sul complesso motore e girarlo verso sinistra di modo che l'apertura della tramoggia sia orientata verticalmente in alto (fig. 4).

Indice fi finezza

6 grossa
3 media
1 fine
0 molto fine
(Regolazioni intermedie sono fattibili)

Regolazione della finezza

Il mulino per cereali è regolato in modo da essere pronto per il servizio. Esso consente una variazione continua da «0» (molto fine) fina a «6» (grossa) (fig. 5). Una variazione del genere doverebbe essere effettuata sempre con l'apparecchio fermo.

Registrazione dell'indice di finezza

Qualora dopo un uso prolungato e conseguente usura delle mole non si dovesse ottenere più un macinato, il più fine possibile, l'indice di finezza potrà essere corretto. Il perno di riferimento va estratto dalla sua sede con uno strappo energico e la vite con intaglio che si trova nel perno esagonale girata con un cacciavite di max. 30° (1/12 di giro) verso destra (fig. 9).

Far girare la testa di riferimento verso sinistra finché si sente la prima leggera battuta. Sfilare il guadrante dal cano molare e far coincidere il punto «0» della scala con la lancetta della testa di riferimento (fig. 10). Infilare la testa di riferimento fino in fondo.

Verifica della registrazione

Togliere il mulino dalla cucina elettrica e svuotarlo completamente. Con una registrazione corretta quando la mola rotante è regolata su «molto fine» deve lasciarsi girare facilmente a mano, senza bloccare.

Impiego

1. Montare il mulino per cereali secondo descrizione sulla cucina elettrica, regolare l'indice di finezza e riempire il mulino del prodotto da macinare pesato (max. 0,5 kg).

   Qualora si dovesse effettuare una ulteriore registrazione verso «molto fine» = 0, allora soltanto gradualmente, avviando l'apparecchio ripetutamente per brevi tempi.

   Ora va montato lo scivolo per farina sul mulino facendolo innestare fino allo scatto del dente di incastro nel bocchettone di riempimento (fig. 6). Lo scivolo per farina è protetto da un altro apposito dispositivo per evitare il più possibile un impolverarsi dell'apparecchio stesso. Lo schermo antipolvere viene montato applicandolo con una leggera pressione sui bottoni previsti sullo scivolo (fig. 7).
2. Inserire la cucina elettrica:

   passando per stadio 1 sul 4 – il mulino è messo in servizio.
3. Togliere il mulino dall'apparecchio soltanto a macinazione ultimata e quando il mulino è ormai completamente svuotato. Per conservare interamente le sostanze attive contenute nella farina cereale si consiglia di procedere immediatamente alla loro lavorazione successiva.

Pulitura

Il mulino per cereali dev'essere pulito dopo ogni operazione se esso non viene usato giornalmente. Effettuare la pulizia sempre e soltanto con un pennello o una spazzola. Per fare questo girare il bottone di regolazione verso destra (senso orario) ed estrarre il cono molare.

Attenzione! Prima dello smontaggio, é necessario levare il macina-cereali dall'apparecchio base.

Pulitura in caso d'intasamento

Se il meccanismo molitorio si dovesse intasare per causa di un cereale troppo umido, il mulino dovrà essere svuotato. Eseguire quindi un passato di macinatura con circa 100 g di grano già seccato per una ora in un forno di cottura ad una temperatura intorno ai 100° C, con regolazione a macinatura grossa (macinazione ad effetto liberatorio).

Qualora quest'operazione non dovesse produrre i risultati voluti, si dovrà allora pulire la superficie della mola con una spazzola dura.

Normalmente l'apparecchio non richiede una manutenzione. Macinare sempre in modo che il mulino venga svuotato completamente e tenerlo in ambienti asciutti.

Se il mulino non viene usato continuamente, si consiglia di pulire la superficie molitoria prima di servirsene.

Qualora dopo una pulitura delle superfici molitorie al susseguente montaggio non si potesse conseguire la posizione «0», si dovrà allora procedere come segue:

Estrarre il bottone di regolazione (5) con un energico strappo, ri-innestare quindi il bottone un poco e girarlo verso sinistra fino alla battuta.

Staccare il disco graduato (4) dal cono di macinazione (3) ca. 5 mm e far coincidere il punto «0» della scala con l'indice del bottone di regolazione. In questa posizione, pressare con forza il disco graduato ed il bottone di regolazione sopra il cono di macinazione.

Punto di rottura voluto

Onde evitare in caso di sovraccarico del mulino per cereali un guasto al vostro apparecchio base, l'albero da macina 2 è stato previsto di un punto di rottura dovuto (fig. 8) che si rompe all'incirca sotto un triplice sovraccarico. Questa parte può essere sostituita togliendo con una chiave fissa da 13 mm nonché una pinza l'albero da macina dal trascinatore rotto oppure, qualora non potreste eseguire la riparazione in persona, la cosa migliore sarà di riportare il mulino al vostro commerciante o al Servizio Assistenza Clienti.

Il trascinatore è in vendita presso il summenzionato Servicio Assistenza Clienti.

Cambiamenti riservati.



Svp voor het lezen eerst de laatste pagina met de afbeeldingen uitklappen.

Afbeelding 1

Keukenmachine met graanmolen

Afbeelding 2

1 Maalsteen met aanzetstuk
2 Maalas
3 Maalkegel
4 Schaalschijf
5 Regelknop
6 Meeltrechter
7 Trechter

Attentie!

Dit apparaat werd voor het verwerken van in de huishouding gebruikelijke hoeveelheden gekonstrueerd en is niet voor industrieel gebruik bestemd. Kleuters uit de buurt houden.

Graanmolen niet bij draaiende keukenmachine plaatsen of afnemen.

Niet in de trechter grijpen.

Maalduur van de verschillende graansorten:

Deze graanmolen is geschikt voor tarwe, rogge, naaktgerst, boekweit, rijst, gierst, mais (geen popcorn-mais). Capaciteit ca. 0,5 kg.

Graansort	fijn gemalen	grof gemalen	Opmerkingen
Tarwe	50 g/min.	90 g/min.	
Rogge	50 g/min.	90 g/min.	
Boekweit	50 g/min.	100 g/min.	
Naaktgerst	60 g/min.	90 g/min.	Instelling allen mogelijk van 1 t/m 6
Naakthaver	niet mogelijk	50 g/min.	Instelling allen mogelijk van 3 t/m 6
Gierst	40 g/min.	100 g/min.	
Rijst	niet mogelijk	40 g/min.	Instelling allen mogelijk van 3 t/m 6
Mais	25 g/min.	25 g/min.	

De in de tabel opgenomen waarden zijn ca.-waarden en schommelen naargelang de vochtigheidsgraad van het graan en kunnen boven of onder de genoemde waarden liggen. Ook kunnen deze waarden er in sterke mate van afhankelijk zijn welke graansoort – b. v. wintertarwe of zomertarwe – wordt gemalen.

Oliehoudend maalgoed kan bij middelfijne tot grove instelling apart en bij fijne instelling gemengd (1:1) met graan ook worden gemalen.

Het graan moet onberispelijk droog zijn, omdat anders de maalstenen verstoppen. Daarom het maalgoed op een droge plaats resp. in een jutezak opslaan.

De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 40° C.



Inbedrijfstelling

De zwenkarm van de keukenmachine vertikaal omhoog stellen (pos. 3), en graanmolen met houder zo tegen de machine drukken dat de meenemertappen aan de maalas in de aandrijfsektie grijpen (afb. 3).

Vervolgens graanmolen op aandrijving drukken en naar links draaien zo dat de trechteropening vertikaal omhoog staat (afb. 4).

Fijnheidsgraad

6 grof
3 middel
1 fijn
0 zeer fijn
(tussenstanden zijn mogelijk)

Instellen van de fijnheidsgraad

De graanmolen is gereed voor bedrijf ingesteld. De fijnheidsgraad kan kontinu tussen «0» (zeer fijn) en «6» (grof) worden geregeld (afb. 5). Een verandering van de stand dient alleen bij stilstand van het apparaat te geschieden.

Naregelen van de fijnheidsgraad – indikatie

Indien na lang gebruik door slijtage van de maalstenen het fijnst mogelijke maalresultaat niet meer kan worden bereikt, kan de fijnheidsgraad gekorrigeerd worden. De regelknop met een krachtige ruk aftrekken. Vervolgens de sleufschroef in de zeskante bout door middel van een schroevedraaier om max. 30° (1/12 omwenteling) naar rechts draaien (afb. 9).

De regelknop tot aan de eerste voelbare aanslag naar links draaien. Schaalschijf van de maalkegel nemen en het «0»-nulpunt van de schaal zo draaien dat het met de wijzer van de regelknop overeenstemt (afb. 10). Regelknop geheel opschuiven.

Kontrole van de naregeling

Graanmolen van de keukenmachine nemen en geheel ledigen. Is het apparaat op de juiste wijze nageregeld moet zich de draaiende steen in stand «zeer fijn» gemakkelijk met de hand laten draaien zonder te blokkeren.

Bediening

1. Graanmolen volgens beschrijving aan de keukenmachine monteren, gewenste fijnheidsgraad instellen en afgewogen hoeveelheid graan in de molen vullen (max. 0,5 kg).

   Als achteraf regelen in richting «zeer fijn» = 0 nodig is, dan alleen trapsgewijs en apparaat daarbij meerdere malen even laten draaien.

   Nu de meeltrechter door opsteken op de graanmolen monteren, warbij de klauw aan de vulstomp moet insnappen (afb. 6). De meeltrechter is met een bescherming uitgerust om zo goed mogelijk te vermijden dat het apparaat stoffig wordt. De stofbescherming wordt gemonteerd door ze lichtjes op de noppen van de meeltrechter te drukken (afb. 7).

2. Keukenmachine aanzetten:

   Via stand 1 in stand 4 graanmolen is in bedrijf.

3. Graanmolen eerst dan van het apparaat nemen als ze geheel leeg is gemalen. Opdat de werkzame stoffen volledig blijven behouden, adviseren wij om deze onmiddellijk verder te verwerken.




Reiniging

De graanmolen moet na elk gebruik worden gereinigd als ze niet dagelijks wordt gebruikt. Reinigen alleen met een penseel of een borstel. Hiervoor regelknop naar rechts (kloksgewijs) opendraaien en maalkegel aftrekken.

Attentie! Voor het demonteren is het absoluut nodig dat de graanmolen van het basisapparaat wordt genomen.

Reiniging bij verstoppen

Indien het maalwerk door te vochtig graan zou zijn verstopt, moet de molen worden geledigd. Vervolgens 100 g tarwe, die in de bakoven bij ca. 100° gedurende een uur werd gedroogd, in stand «grof» malen (vrijmalen).

Indien het gewenste resultaat niet wordt bereikt, het vlak van de maalsteen met een harde borstel reinigen.

Het apparaat is normaal vrij van onderhoud. Molen steeds geheel leeg malen en in droge ruimte bewaren.

Als de molen niet konstant wordt gebruikt adviseren wij om voor opnieuw gebruik het maalvlak te reinigen.

Indien na reiniging van de maalvlakken na montage de «0»-positie niet meer kan worden bereikt, dient men als volgt te werk te gaan:

Instelknop (5) met een krachtige ruk aftrekken, instelknop weer lichtjes opsteken en tot aan de aanslag naar links draaien.

Schaalschijf (4) van de maalkegel (3) ca. 5 mm afnemen en het «0»-punt van de schaal met de wijzer van de instelknop in overeenstemming brengen. Schaalschijf en instelknop in deze positie vast op de maalkegel drukken.

Breekpunt

Om in geval van overbelasting van de graanmolen een defekt aan uw basisapparaat te vermijden, werde de maalas 2 met een breekpunt uitgerust (afb. 8) dat in geval van een ca. drievoudige overbelasting breekt. Dit onderdeel kan worden vervangen door de maalas van de afgebroken meenemer door middel van een 13 mm steeksleutel en een tang los te maken. Als u de reparatie niet zelf kunt doorvoeren adviseren wij om het apparaat naar uw handelaar of de klantenservice te brengen.

De meenemer kan bij de klantenservice worden besteld.

Wijzigingen voorbehouden.

DK

Slå op på sidste side med billederne, inden De begynder at læse.

Billede 1

Køkkenmaskine med kornkværn

Billede 2

1 Malesten med ansats
2 Maleaksel
3 Malekegle
4 Skalaskive
5 Indstillingsknap
6 Melskuffe
7 Tragt

Vigtigt!

Dette apparat er konstrueret til at male de mængder, der bruges i en almindelig husholdning og er ikke bestemt til erhvervsmæssig brug.

Børn må ikke komme i nærheden af apparatet.

Kornkværnen må ikke sættes på eller tages af, mens køkkenmaskinen arbejder.

Stik ikke hånden ned i tragten.

Maletid for forskellige kornsorter:

Denne kornkværn egner sig til hvede, rug, bygkerner, boghvede, ris, hirse, majs (ikke pop-corn-majs). Kapacitet ca. 0,5 kg.

Kornsort	fint malet	groft malet	oplysninger
Hvede	50 g/min.	90 g/min.	
Rug	50 g/min.	90 g/min.	
Boghvede	50 g/min.	100 g/min.	
Bygkerner	60 g/min.	90 g/min.	Kun muligt med indstilling fra 1–6
Havrekerner	ikke muligt	50 g/min.	Kun muligt med indstilling fra 3–6
Hirse	40 g/min.	100 g/min.	
Ris	ikke muligt	40 g/min.	Kun muligt med indstilling fra 3–6
Majs	25 g/min.	25 g/min.	

De værdier, der er angivet i tabellen, er ca. værdier og ændrer sig, alt efter hvor fugtigt kornet er, og kan ligge over eller under de angivne værdier. Disse værdier er ligeledes meget afhængige af, hvilken kornsort det drejer sig om – f. eks. vinterhvede eller sommerhvede.

Frø, der indeholder olie, kan males alene på normal til grov indstilling, på fin indstilling kan de også males, hvis de blandes med korn (1:1).

Kornet skal være fuldstændigt tørt, da malestenene ellers tilstoppes. Derfor skal det, der skal males, opbevares på et tørt sted åbent eller i en jutesæk.

Temperaturen i rummet må ikke komme over 40° C.



Kornkværnen tages i brug

Køkkenmaskins svingarm stilles lodret op (pos. 3), kornkærnen trykkes med holderen således på maskinen, at medbringertapperne på maleakselen griber ind i drivkraftdelen (billede 3).

Så trykkes kornkværnen på drevet og drejes til venstre, således at tragtens åbning står lodret op (billede 4).

Finhedsgrad

6 grov
3 normal
1 fin
0 meget fin
(mellemindstillinger er mulige)

Indstilling af finhedsgraden

Kornkværnen er indstillet færdig til brug. Den kan indstilles trinløst mellem «0» (meget fin) og «6» (grov) – (billede 5). Der må kun ændres på indstillingen, når kværnen ikke arbejder.

Efterregulering af finhedsgraden

Skulle det ske, at malestenene på grund af slid ikke kan male på den allerfineste indstilling, når maskinen har været i brug i lang tid, kan finhedsgraden korrigeres. Indstillingsknappen trækkes af med et kraftigt ryk. Spalteskruen, der sidder i sekskantbolten, drejes med en skruetrækker max. 30° (1/12 omdrejning) til højre (billede 9).

Indstillingsknappen drejes til venstre, til man først mærker et let anslag. Skalaskiven på malekeglen trækkes af, og «0»-nulpunktet på skalaen bringes i overensstemmelse med indstillingsknappes viser (billede 10). Indstillingsknappen skubbes fast på.

Kontrol af efterreguleringen

Kornkværnen tages af køkkenmaskinen og tømmes helt. Efterreguleringen er i orden, hvis den roterende sten på indstilling «meget fin» let kan drejes med hånden, den må ikke blokere.

Betjening

1. Kornkværnen monteres på køkkenmaskinen i henhold til beskrivelsen, den ønskede finhedsgrad indstilles, og den afvejede mængde korn fyldes i kværnen (max. 0,5 kg).

   Ønskes der senere en indstilling i retning «meget fin» = 0, så kan det kunske trinvist ved at tænde flere gange kort for apparatet.

   Nu monteres melskuffen ved at sætte den på kornkværnen, indtil kloen på forbindelsesstykket snapper til (billede 6). Melskuffen har en ekstra beskyttelse, der så vidt muligt forhindrer, at apparatet støver til. Støvbeskyttelsen monteres ved at trykke den let fast på melskuffens nopper (billede 7).

2. Der tændes for køkkenmaskinen:

   Over trin 1 til trin 4.
   Kornkværnen arbejder.

3. Først når kornkværnen er helt tom, tages den af apparatet. For at bibeholde virkstofferne i melet fuldstændigt, anbefales det at forarbejde melet med det samme.

Rengøring

Kornkværnen skal gøres ren hver gang, den har været i brug, hvis den ikke bruges hver dag. Den gøres kun ren med en pensel eller børste. Her drejes indstillingsknappen til højre (med uret), og malekeglen trækkes af.

Pas på! Før kornmøllens afmontering er det nødvendigt at tage af denne fra fundamentapparatet.

Rengøring ved blokering

Skulle det ske, at maleværket stopper til på grund af fugtigt korn, så skal kværnen tømmes. Derefter males kværnen igennem (males fri) med ca. 100 g hvede, der tørres en time i ovnen på ca. 100° C, der males på grov indstilling.

Hvis dette ikke hjælper, renses malestenens flade med en hård børste.

En særlig service på apparatet er normalt ikke nødvendig. Kværnen skal altid males helt tom og opbevares i et tørt rum.

Hvis kornkværnen ikke er permanent i brug, anbefaler vi at rense malefladen, inden kværnen igen tages i brug.

Hvis det ikke er muligt at indstille på trin «0», når kværnen monteres igen, efter at malefladerne er blevet renset, så går De frem på følgende måde:

Indstillingsknappen (5) trækkes af med et kraftigt ryk, indstillingsknappen sættes forsigtigt på igen og drejes til venstre, til den falder på plads.

Skalaskiven (4) løftes ca. 5 mm op fra malekeglen (3), og «0»-punktet på skalaen indstilles således, at det stemmer overens med indstillingsknappens viser. Skalaskiven og indstillingsknappen trykkes fast på malekeglen med denne indstilling.

Bestemt brudpunkt

For at undgå en defekt på Deres grundapparat ved overbelastning af kornkværnen, er maleakselen 2 forsynet med et bestemt brudpunkt (billede 8), der går i stykker ved ca. tredobbel overbelastning. Denne del kan udskiftes, ved at man med en 13 mm gaffelnøgle og en tang løsner maleakselen fra den afbrækkede medbringer, eller hvis De ikke selv kan udføre reparationen, er det bedst, at De bringer kværnen til Deres forhandler eller serviceafdeling.

Medbringeren kan købes hos service-afdeling.



Vennligst brett ut siste side med bilder før De leser bruksanvisningen.

Bilde 1

Kjøkkenmaskin med kornmølle

Bilde 2

1 Malestein med tilkoplingsdel til kjøkkenmaskinen
2 Maleakse
3 Malekjegle
4 Skalaskive
5 Innstillingsknott
6 Melutløp
7 Trakt

NB!

Dette apparatet er konstruert for bearbeidelse av vanlige husholdningsmengder og egner seg ikke til bruk innen næringslivet. Vennligst hold barn borte fra apparatet.

Kornmølla må aldri settes på eller tas av kjøkkenmaskinen mens denne er i gang.

Grip ikke ned i trakten.

Maleytelse ved forskjellige kornsorter:

Denne kornmølla egner seg til maling av hvete, rug, byggkjerner, bokhvete, ris, hirse, mais (ikke popcorn-mais). Påfyllingskapasitet ca. 0,5 kg.

Kornsort	Finmalt	Grovmalt	Anmerkninger
Hvete	50 g/min	90 g/min	
Rug	50 g/min	90 g/min	
Bokhvete	50 g/min	100 g/min	
Byggkjerner	60 g/min	90 g/min	Innstilling kun mellom 1 og 6 mulig
Havrekjerner	Ikke mulig	50 g/min	Innstilling kun mellom 3 og 6 mulig
Hirse	40 g/min	100 g/min	
Ris	Ikke mulig	40 g/min	Innstilling kun mellom 3 og 6 mulig
Mais	25 g/min	25 g/min	

De i tabellen oppførte mengder er ca.-verdier og varierer alt etter kornets fuktighetsgrad, og kan ligge over eller under de angitte mengder. Disse angivelsene er dessuten avhengige av kornets art – f. eks. om det dreier seg om vinter- eller sommerhvete.

Oljeholdige frø kan males alene ved middels eller grov innstilling, ved fin innstilling må de blandes med korn (1:1).

Kornet må være absolutt tørt, fordi maleverket ellers kan forstoppes. Derfor bør produktene som skal males oppbevares på et tørt sted, åpent eller i jutesekker.

Romtemperaturen må ikke overskride 40° C.



Montering

Still kjøkkenmaskinens svingearm loddrett oppover (posisjon 3), trykk kornmølla med tilkoplingsdelen mot maskinen slik at tappene på maleaksen griper inn i maskinens drivdel (bilde 3).

Deretter trykker De konrmølla på drivakselen og dreier den mot venstre slik at traktåpningen vender rett oppover (bilde 4).

Finhetsgrad

6 grov
3 middels
1 fin
0 svært fin
(mellominnstillinger er mulig)

Innstilling av finhetsgraden

Kornmølla er ferdig innstilt for bruk. Den kan innstilles trinnløst mellom «0» (svært fin) og «6» (grov) (bilde 5). Endring av finhetsgraden skal bare foretas når apparatet er slått av.

Etterjustering av finhetsgardskalaen

Dersom det etter lengre tids benyttelse ikke er mulig å oppnå helt fint mel på grunn av slitasje på møllesteinene, kan finhetsgraden korrigeres. Innstillingsknotten trekkes av med et kraftig rykk. Skruen som befinner seg i sekskantbolten dreies ved hjelp av en skrutrekker maksimalt 30° (1/12 omdreining) mot høyre (bilde 9).

Innstillingsknotten dreies så mot venstre til De merker en lett notstand. Skalaskiven trekkes av malekjeglen og «0»-nullpunktet bringes i overensstemmelse med viseren på innstillingsknotten (bilde 10). Trykk innstillingsknotten helt inn.

Kontroll av etterjusteringen

Kornmølla skal tas av kjøkkenmaskinen og tømmes fullstendig. Ved riktig foretatt etterjustering må De, ved innstillingen «svært fin», kunne dreie den bevegelige møllesteinen for hånd uten at den blokkerer.

Benyttelse

1. Montér kornmølla på kjøkkenmaskinen som beskrevet.Still inn ønsket finhetsgrad og fyll den oppveide mengde korn (maks. 0,5 kg) i mølla.

   Dersom De, etter at De har fylt i kornet, vil forandre innstillingen i retning «svært fin» = 0, må De bare gjøre dette i små trinn og etter hvert trinn la maskinen gå en litten stund.

   Melutløpet monteres ved å skyve det inn på kornmølla til kloen smetter på plass ved påfyllingsåpningen (bilde 6). Melutløpet er utstyrt med en tilleggsbeskyttelse som forhindrer at kjøkkenmaskinen tilsmusses med melstøv. Støvbeskyttelsen trykkes på tappene som befinner seg på melutløpet (bilde 7).
2. Skru på kjøkkenmaskinen:
   først på trinn 1, deretter pa trinn 4.
   Kornmølla er i drift.
3. Først når mølla er malt tom, tar De den av kjøkkenmaskinen. For at vitaminene og smaksstoffene i melet skal beholde sin virkning og aroma, anbefales det å benytte melet med én gang.



Rengjøring

Kornmølla må gjøres ren etter hver gangs bruk, dersom den ikke benyttes daglig. Rengjøringen skal foretas med en pensel eller børste. Innstillingsknotten dreies av mot høyre (i urvisernes retning) og malekjeglen tas ut.

Se opp! Vær så vennlig å ta av kornkverna fra grunnapparatet, innen De begynner å skille kornkverna.

Rengjøring ved forstopning

Skulle det forekomme at maleflatene forstoppes på grunn av for fuktig korn, må mølla tømmes. Deretter males, ved grov innstilling, ca. 100 g hvete som først tørkes i stekeovnen ved 100° i én time (mølla males ren).

Dersom dette ikke lykkes, må møllesteinsflatene rengjøres med en hard børste.

Vedlikehold av apparatet er vanligvis ikke nødvendig. Mal alltid mølla tom og oppbevar den i et tørt rom.

Dersom mølla ikke stadig er i bruk, anbefaler vi Dem å alltid rengjøre maleflatene før bruk.

Dersom det etter rengjøring av maleflatene ved sammensetting av delene ikke lenger er mulig å stille inn finhetsgraden på «0», må De gå fram på følgende måte:

Trekk av innstillingsknotten (5) med et kraftig rykk, sett den løst på igjen og drei den mot venstre til stopp.

Hev skalaskiven (4) ca. 5 mm fra malekjeglen (3) og still skalaens «0»-punkt i overensstemmelse med viseren på innstillingsknotten. Trykk skalaskiven og innstillingsknotten i denne stillingen fast på malekjeglen.

Sikkerhetsbruddsted

For å forhindre en skade på grunnapparatet ved en eventuell overbelastning av kornmølla, er maleaksen 2 utstyrt med et sikkerhetsbruddsted (bilde 8) som brekker ved en ca. tredoblet overbelastning. Denne delen kan skiftes ut ved at man løsner maleaksen fra den brukne pluggen ved hjelp av en 13 mm gaffelnøkkel og en tang, eller, dersom De ikke kan utføre reparasjonen selv, tar De med Dem kornmølla til Deres forhandler eller til service-tjenesten.

En ny plugg kan skaffes gjennom service-tjenesten.

Forbeholdt endringer.

S

Slå upp sista sidan med bilderna innan Du börjar läsa denna text.

Bild 1

Köksmaskin med sädeskvarn

Bild 2

1 Kvarnsten med ansats
2 Kvarnaxel
3 Konisk kvarn
4 Skalring
5 Ställratt
6 Mjölränna
7 Tratt

Observera!

Detta tillbehör är konstruerat för bearbetning av sådana kvantiteter, som vanligen förekommer i hushållet. Det är inte avsett för yrkesmässigt bruk.

Kvarnen ska placeras utom räckhåll för barn.

Sädeskvarnen får inte sättas på eller lyftas bort när köksmaskinen är igång.

Stick inte in fingrarna i tratten.

Malningstider för olika sädesslag:

Denna sädeskvarn passar til vete, råg, skalat korn, bovete, ris, hirs och majs (inte pop-corn-majs). Kapacitet ca 0,5 kg.

Sädesslag	Finmalning	Grovmalning	Anmärkningar
Vete	50 g/min	90 g/min	
Råg	50 g/min	90 g/min	
Bovete	50 g/min	100 g/min	
Skalat korn	60 g/min	90 g/min	Endast inställning 1–6 på skalan
Skalad havre	går ej	50 g/min	Endast inställning 3–6 på skalan
Hirs	40 g/min	100 g/min	
Ris	går ej	40 g/min	Endast inställning 3–6 på skalan
Majs	25 g/min	25 g/min	

I tabellen angivna värden är att betrakta som riktvärden och de kan variera uppåt eller nedåt beroende på spannmålens fukthalt. Vidare är dessa värden i hög grad beroende av det aktuella sädesslaget – t ex om det rör sig om vinter- eller sommarvete.

Oljehaltiga fröer kan antingen grovmalas separat eller finmalas i blandning med vanlig säd i förhållande 1:1.

Säden måste vara ordentligt torr. I annat fall kan Du råka ut för att kvarnstenarna sätts igen. Spannmål, som ska malas, ska således förvaras öppet eller i jutesäck på torr plats med en temperatur, som inte får överstiga 40° C.



Igångsättning

Ställ köksmaskinens vridbara del rakt uppåt (läge 3) och tryck fast sädeskvarnen med hållaren på maskinen på ett sådant sätt, att kvarnaxelns medbringartapp går i ingrepp i drivaggregatet (bild 3).

Tryck därefter sädeskvarnen mot drivaggregatet och vrid åt vänster, så att trattöppningen kommer rakt uppåt (bild 4).

Malningsgrad

6 Grov
3 Medel
1 Fin
0 Mycket fin
(även mellanliggande lägen kan ställas in)

Inställning av malningsgraden

Sädeskvarnen är driftsklar, men malningsgraden kan ställas in steglöst mellan »0» (mycket fin) och »6» (grov), se bild 5. Inställningen får endast ändras när maskinen står stilla.

Justering av malningsgradsinställningen

Om Du efter en längre tids användning märker att det inte längre går att ställa in kvarnen för mycket fin malning, kan malningsgradsinställningen justeras. Drag av ställratten med ett kraftigt ryck. Den slitsade skruven, som sitter i sexkantbulten, vrids med en skruvmejsel max 30° (1/12 varv) åt höger (bild 9).

Vrid ställratten åt vänster till det första lätta stoppläge Du kan känna. Tag av skalringen från den koniska kvarnen och passa in skalans nollpunkt med visaren på ställratten (bild 10).

Justeringskontroll

Sädeskvarnen lyfts bort från köksmaskinen och töms helt. Vid riktig justering ska det gå lätt att för hand vrida den roterande stenen utan att den kärvar när kvarnen är inställd på »mycket fin».

Användning

1. Montera kvarnen på köksmaskinen enl beskrivning, ställ in önskad malningsgrad och fyll kvarnen med uppvägd mängd säd (max 0,5 kg).

   Om omställning till finare malningsgrad därefter erfordras, får detta endast göras i många små steg och mellan dessa ska kvarnen köras.

   Träd nu på mjölrännan på sädeskvarnen så att den snäpper i lås mot påfyllningsdelen (bild 6). Mjölrännan ska förses med ytterligare ett skydd, för att i möjligaste mån förhindra att maskinen blir full med maldamm. Dammskyddet monteras på mjölrännan enl tryckknappsprincipen (bild 7).

2. Starta köksmaskinen från hastighetssteg 1 upp till steg 4 – kvarnen är nu i drift.

3. Först när kvarnen malt färdigt ska den lyftas bort från maskinen. För fullt utbyte av näringssämnena i det frammalda mjölet, rekommenderas att omedelbart övergå nästa steg i bearbetningen.

Rengöring

Sädeskvarnen ska rengöras efter varje användningstillfälle, såvida den inte används dagligen. Rengöring får endast ske med pensel eller borste. För detta ändamål ska ställratten vridas åt höger (medsols) och den koniska kvarnen ska dras bort.

Observera! Före spannmålskvarnens isärtagning är det absolut nödvändigt att ta ned den från grundapparaten.

Rengöring vid igensättning

Om kavrnmekanismen satts igen till följd av för hög fukthalt i spannmålen, ska kvarnen tömmas och därpå köras med ca 100 g vete, som torkatsd i ugn 1 tim vid ca 100° C. Hjälper inte denna åtgärd, ska kvarnstensytorna borstas rena med en hård borste.

Under normala förhållanden kräver detta tillbehör inget underhåll, men kom ihåg att alltid köra kvarnen tills den är helt tom och att förvara den på torr plats.

Om kvarnen stått oanvänd en tid, rekommenderas rengöring av malningsytorna innan utrustningen åter tas i bruk.

Om »0»-läget ej längre kan uppnås efter rengöring av malningsytorna och efterföljande montering bör du agera på följande sätt:

Inställningsknappen (5) skall dras av med ordentlig kraft, sedan sätts inställningsknappen på igen med lätt tryck och vrides mot vänster mot anslaget.

Skalskivan (4) lyfts från den koniska kvarnen (3) ca. 5 mm och »0»-punkten på skalan skall komma i överensstämmelse med inställningsknappens visare. Skalskivan och inställningsknappen skall i detta läge tryckas fast på den koniska kvarnen.

Överbelastningsskydd

För att förhindra att basmaskinen skadas vid en ev överbelastning av sädeskvarnen, har kvarnaxeln (2) försetts med ett överbelastningsskydd (bild 8), som brister vid en överbelastning, som svarar mot ca tre gånger normalbelastningen. Den brustna delen kan bytas ut genom att man med hjälp av en 13 mm fast nyckel och en tång lossar kvarnaxeln från den avbrutna medbringaren eller, om Du inte själv vill utföra denna reparation, genom att ta med kvarnen till närmaste återförsäljare eller till kundtjänst.

Ny medbringare kan beställas hos vår kundtjänst.



Taita ennen lukemista vihkon lopussa oleva kuvasivu essiin.

Kuva 1

yleiskone ja viljamylly

Kuva 2

1 jauhinkivi ja liintäntäosa
2 jahinakseli
3 hierinkivi
4 asteikkolevy
5 säätönuppi
6 jauhon valutustorvi
7 täyttösäiliö

Huomio!

Tämä laite on suunniteltu kotitaloudessa käytettävien määrien jauhamiseen eikä sovellu suurkeittiökäyttöön.

Lapset on pidettävä poissa laitteen ulottuvilta.

Viljamyllyä ei saa asettaa toiminnassa olevaan yleiskoneeseen eikä irrottaa siitä.

Älä tartu täyttösäiliöön.

Eri viljalajien jauhamisaika:

Tämä viljamylly sopii vehnän, rukiin, ohran, tattarin, riisin, hirssin ja maissin jauhamiseen (ei popcorn-maissin). Viljamyllyn vetävyys on n. 0,5 kg.

Viljalaji	hienoksi jauhettu	karkeaksi rouhittu	huomautuksia
Vehnä	50 g/min.	90 g/min.	
Ruis	50 g/min.	90 g/min.	
Tattari	50 g/min.	100 g/min.	
Ohra	60 g/min.	90 g/min.	Säätö mahdollista vain 1–6
Kaura	ei mahdollista	50 g/min.	Säätö mahdollista vain 3–6
Hirssi	40 g/min.	100 g/min.	
Riisi	ei mahdollista.	40 g/min.	Säätö mahdollista vain 3–6
Maissi	25 g/min.	25 g/min.	

Taulukon arvot ovat likimääräisiä ja vaihtelevat viljan kosteusasteen mukaan ja todelliset jauhamisajat voivat ylittää tai alittaa taulukon arvot. Jauhamisaika voi riippua paljon myös käytetystä viljalajista, esim. siitä, onko kyseessä talvivehnä vai kesävehnä.

Öljypitoiset siemenet voi jauhaa keski- tai karkealla säädöllä yksin, hienolla säädöllä sekoitettuna viljan kanssa suhteessa 1:1.

Viljan täytyy olla täysin kuivaa, koska jauhinkivet tukkeutuvat muuten. Siksi vilja on säilytettävä kuivassa paikassa avoimessa astiassa tai juuttisäkissä.

Huoneen lämpötila ei saa ylittä 40° C.

Käyttöönotto

Yleiskoneen kääntövarsi nostetaan pystysuoraan ylös (asento 3), viljamyllyn liitäntäosa painetaan koneeseen siten, että jauhinakselin vääntiötapit kiinnittyvät voimansiirtoaukkoon (kuva 3).

Sen jälkeen viljamyllyä painetaan voimansiirtoaukkoon ja kierretään vasemmalle siten, että täyttösäiliön suu osoittaa pystysuoraan ylöspäin (kuva 4).

Hienousaste

6 karkea
3 keski
1 hieno
0 hyvin hieno
(väliasteiden säätö mahdollista)

Hienousasteen säätäminen

Viljamylly on säädetty toimintavalmiiksi. Sen voi säätää portaattomasti asentojen »0» (hyvin hieno) ja »6» (karkea) välillä (kuva 5). Säädön saa muuttaa vain laitteen ollessa kytkettynä pois toiminnasta.

Hienousastenäytön jälkisäätö

Jos pitkän käyttöajan jälkeen ei jauhinkivien kulumisen vuoksi enää ole mahdollista saavuttaa hienointa mahdollista jauhamistulosta, voi hienousasteen korjata. Säätönuppi vedetään irti voimakkaalla nykäisyllä. Kuusisärmäkantapultissa olevaa uraruuvia käännetään ruuviemeisselin avulla enintään 30° (1/12 kierrosta) oikeale (kuva 9).

Säätönuppia kierretään vasemmalle kunnes tuntuu ensimmäinen kevyt vaste. Asteikkolevy irrotetaan hierinkivestä ja asteikon 0-merkki siirretään samalle kohdalle säätönupin nuolen kanssa (kuva 10). Säätönuppi työnnetään paikalleen.

Jälkisäädön tarkistus

Viljamylly irrotetaan yleiskoneesta ja tyhjennetään täysin. Jos jälkisäätö on tapahtunut oikein, voi pyörivää kiveä säätöasennossa »hyvin hieno» pyörittää helposti käsin, se ei saa lukkiintua.

Käyttö

1. Viljamylla asennetaan ohjeiden mukaan yleiskoneeseen, säädetään haluttu hienousaste ja kaadetaan punnittu viljamäärä myllyyn (enintään ½ kg).

   Jos toiminnan alettua on tarpeen muuttaa säätö suuntaan »hyvin hieno» = 0, saa muutoksen tehdä vain vähän kerrallaan käynnistämällä laitteen lyhyesti useassa erässä.

   Nyt asennetaan jauhonvalutustorvi viljamyllyyn työntämällä sitä kunnes täyttöholkin sakara napsahtaa lukitukseen (kuva 6). Valutustorveen kuuluu lisäsuoja, joka estää laitteen pölyyntymistä. Pölysuoja kiinnitetään painamalla se kevyesti valutustorven nyppyihin (kuva 7).

2. Yleiskone käynnistetään:

   tehon 1 kautta tehoon 4.
   Viljamylly toimii.

3. Vasta kun viljamylly on jauhanut kaiken viljan, voit irrottaa sen laitteesta. Jotta jauhon ravintoaineet säilyisivät täysin, on suositeltavaa käyttää vilja välittömästi.



Puhdistus

Viljamylly on puhdistettava joka käytön jälkeen, ellei sitä käytetä päivittäin. Puhdista mylly vain harjalla tai sudilla. Tällöin käännetään säätönuppia oikealle (myötäpäivään) ja hierinkivi irrotetaan.

Huomio! Viljamylly on ennen purkamista ehdottomasti irrotettava moottoriosasta.

Tukkeutumien puhdistaminen

Jos jauhinkivet tukkeutuvat liian kostean viljan vuoksi, on mylly tyhjennettävä. Lopuksi jauhetaan karkealla säädöllä n. 100 g vehnää, jota on kuivatettu uunissa tunti n. 100° C lämpötilassa.

Jos tästä ei ole apua, puhdistetaan jauhinkivien pinnat kovalla harjalla.

Laitteen huolto ei tavallisesti ole tarpeen. Myllyn annetaan aina jauhaa koko viljamäärä ja se säilytetään kuivassa tilassa.

Jos laitetta ei käytetä jatkuvasti, on suositeltavaa puhdistaa jauhinpinnat ennen uutta käyttöönottoa.

Jos jauhinpintojen puhdistuksen jälkeen ei laitetta jälleen koottaessa enää voi säätää 0-asentoa, on meneteltävä näin:

Säätönuppi (5) vedetään voimakkaalla nykäisyllä irti, säätönuppi pannaan taas kevyesti paikalleen ja sitä käännetään vasemmalle kunnes tuntuu vaste.

Asteikkolevyä (4) vedetään hierinkivestä (3) n. 5 mm ulospäin ja asteikon 0-merkki siirretään samalle kohdalle säätönupin nuolen kanssa. Asteikkolevy ja säätönuppi työnnetään tässä asennossa tiukasti hierinkiveä vasten.

Ennalta suunniteltu murtumiskohta

Jotta viljamyllyn ylikuormitus ei vaurioittaisi peruslaitettasi, on jauhinakselissa (2) ennalta suunniteltu murtumiskohta (kuva 8), joka murtuu noin kolminkertaisesta ylikuormituksesta. Tämän osan voi vaihtaa uuteen irrottamalla jauhinakseli 13 mm:n kita-avaimella ja pihdeillä murtuneesta vääntiöstä, tai jos et itse osaa suorittaa korjausta, voit viedä myllyn alan liikkeeseen tai huoltopalveluun.

Vääntiön voit tilata huoltopalvelusta.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

P

Antes de proceder à leitura, deve abrir a última página com as figuras.

Figura 1

Máquina de cozinha com o moinho para cereais.

Figura 2

1 Mó de moinho com peça intermediária
2 Eixo de moinho
3 Cone triturador
4 Disco graduado
5 Botão de regulação
6 Vazamento da farinha
7 Funil

Atenção

Este aparelho foi concebido para a preparação de quantidades necessárias para o uso doméstico e não para uma utilização indústrial. Por favor, afastar as crianças do aparelho.

Nunca aplicar ou retirar o moinho para cereais, estando a máquina de cozinha a funcionar.

Não meter a mão no funil.

Tempo de moagem das várias espécies de cereais:

O moinho para cereais é apropriado para moer trigo, centeio, cevada descascada, trigo sarraceno, arroz, milho-miúdo, milho, (excepto milho para pipocas). Capacidade volumétrica aproximadamente 0,5 kg.

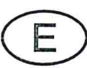
Espécie de cereal	moído fino	triturado grosso	anotações
Trigo	50 g/min.	90 g/min.	
Centeio	50 g/min.	90 g/min.	
Trigo sarraceno	50 g/min.	100 g/min.	
Cevada descascada	60 g/min.	90 g/min.	regulação só possível a partir de 1–6
Aveia descascada	não possível	50 g/min	regulação só possível a partir de 3–6
Milho-miúdo	40 g/min.	100 g/min.	
Arroz	não possível	40 g/min.	regulação só possível a partir de 3–6
Milho	25 g/min.	25 g/min.	

Os valores indicados na tabela, são valores aproximados, variando segundo o grau de humidade do cereal e podem pois ser superiores ou inferiores aos valores indicados. Este valores podem também depender muito da espécie do cereal – p ex. trigo de inverno ou trigo de verão.

Sementes oleosas podem ser moidas sózinhas com grau de regulação média ou grossa e também com grau de regulação fina, sendo misturadas com cereal (relação 1:1).

O cereal deve estar impecávelmente seco, caso contrário as mós de moinho podem ficar entupidas. Por este motivo deve conservar os cereais sempre abertos e em lugar seco ou num saco de juta.

A temperatura ambiente não deve ultrapassar 40°C.



Antes de leer estas instrucciones, abrir, por favor, la última página con las ilustraciones.

Figura 1
Máquina de cocina con molino de cereales.

Figura 2
1 Muela con saliente
2 Arbol de molino
3 Cono de molino
4 Disco con escala
5 Botón de ajuste
6 Vertedero de harina
7 Embudo

¡Atención!

Este aparato ha sido concebido para la molienda de cantidades habituales en el hogar y no está destinado para el uso comercial. Por favor, mantener alejados a los niños del aparato.

No poner, ni tampoco quitar el molino de cereales mientras funcione la máquina de cocina.

No meter la mano en el embudo.

Duración de molienda de diferentes variedades de cereales:

Este molino de cereales es adecuado para trigo, centeno, cebada desnuda, trigo morrisco, arroz, mijo, maíz (no maíz para palomitas). Capacidad 0,5 kg, aprox.

Tipo de cereales	Molienda fina	Molienda gruesa	Comentario
Trigo	50 g/min.	90 g/min.	
Centeno	50 g/min.	90 g/min.	
Trigo morrisco	50 g/min.	100 g/min.	
Cebada desnuda	60 g/min.	90 g/min.	Sólo es posible un ajuste a partir de 1 – 6
Avena desnuda	imposible	50 g/min	Sólo es posible un ajuste a partir de 3 – 6
Mijo	40 g/min.	100 g/min.	
Arroz	imposible	40 g/min.	Sólo es posible un ajuste a partir de 3 – 6
Maíz	25 g/min.	25 g/min.	

Los valores indicados en la tabla son valores aproximados, variando según la humedad de los cereales. Pueden estar por encima o por debajo de los valores indicados. Asimismo pueden depender en gran medida del tipo de cereales (p. ej., trigo invernal o trigo de marzo).

Las semillas que contienen aceite pueden molerse solas en los ajustes medianos a gruesos. En un ajuste fino, deben ser mezcladas (1:1) con cereales.

Los cereales deben estar completamente secos, ya que sino pueden atascarse las muelas del molino. Por lo tanto, el material a moler debe almacenarse en un lugar seco bien abierto o bien en un saco de yute.

La temperatura de almacenamiento no debe superar los 40°C centígrados.

Puesta en servicio

Girar el brazo giratorio de la máquina de cocina en posición vertical hacia arriba (posición 3) y apretar el molino de cereales con el soporte de tal manera contra la máquina que el perno de arrastre del árbol del molino encaje con el elemento motriz (figura 3).

Luego debe colocarse el molino de cereales apretando sobre el motor y girar hacia la izquierda de modo que la abertura del embudo esté dirigida verticalmente hacia arriba (figura 4).

Grado de finura

6 grueso
3 mediano
1 fino
0 muy fino
(son posibles ajustes intermedios)

Ajuste del grado de finura

El molino de cereales ya está listo para el uso. Puede ser ajustado continuamente entre “0” (muy fino) y “6” (grueso) (figura 5). El grado de finura sólo debe cambiarse cuando el aparato esté parado.

Regulación posterior de la indicación del grado de finura

Si después de un uso prolongado y por el desgaste de las muelas, ya no fuera posible lograr un resultado muy fino de molienda, puede corregirse el grado de finura. Quitar de un tirón fuerte el botón de ajuste. El tornillo de cabeza ranurada que se encuentra en el perno hexagonal debe girarse con un atornillador como máximo 30° (1/12 de rotación) hacia la derecha (figura 9).

Girar el botón de ajuste hasta el primer tope ligero y apreciable. Quitar el disco de escala del cono de molienda y hacer coincidir el punto cero “0” de la escala con la aguja del botón de ajuste (figura 10). Volver a montar empujando el botón de ajuste.

Control de la regulación posterior

Quitar el molino de cereales de la máquina de cocina y vaciarlo completamente. En el caso de una regulación posterior correcta, la muela rotatorio debe poder moverse fácilmente con la mano en el ajuste “muy fino”, es decir, que no debe estar bloqueada.

Uso

1. Montar el molino de cereales según la descripción en la máquina de cocina, ajustar el grado de finura deseado y llenar la cantidad pesada de cereales en el molino (máx. 0,5 kg).

   Si se requiere un ajuste posterior en sentido «muy fino» = 0, ello sólo puede efectuarse en varios pasos, dejando arrancar varias veces y brevemente la máquina.

   Montar ahora el vertedero de harina, insertándolo en el molino de cereales hasta que encastre la garra en el tubo de relleno (figura 6). El vertedero de harina está dotado de una cubierta de protección adicional a fin de evitar que el molino se cubra de polvo. La protección antipolvo se monta apretándola ligeramente contra los botones del vertedero de harina (figura 7).

2. Conectar la máquina de cocina:

   a través del escalón 1 a 4; el molino de cereales ahora funciona.

3. Sólo cuando el molino haya molido todo el material, estando vacía, debe quitarse del aparato. Para conservar los ingredientes actives de la harina, recomendamos utilizarla de inmediato.



Pôr em funcionamento

Colocar o braço giratório da máquina de cozinha para cima na posição vertical (posição 3), meter com força o moinho para cereais com o suporte na máquina, de modo que os pinos do dispositivo de arrastamento no eixo de moinho engatem na parte de accionamento (figura 3).

Em seguida apertar o moinho para cereais no accionamento e girar para a esquerda, de modo que a abertura do funil fique virada para cima na posição vertical (figura 4).

Grau de moagem

6 grosso
3 médio
1 fino
0 muito fino
(são possíveis posições intermédias)

Regulação do grau de moagem

O moinho para cereais está pronto a funcionar. Este pode ser regulado continuamente entre «0» (muito fino) e «6» (grosso) (figura 5). No entanto só deve alterar o grau de moagem, estando o aparelho completamente parado.

Reajustamento do indicador do grau de moagem

Se após longo tempo de utilização não for possível atingir uma moagem fina, porque as mós com o tempo se desgastaram, é então possível corrigir o grau de moagem. Retirar para fora o botão de regulação com um puxão forte. Deslocar o parafuso de fenda que se encontra na cavilha hexagonal com uma chave de parafusos o máximo 30° (uma volta de 1/12) para a direita (figura 9).

Girar o botão de regulação para a esquerda até sentir que encosta levemente. Tirar o disco graduado do cone triturador e levar o ponto zero «0» da escala a coincidir com o ponteiro do botão de regulação (figura 10). Em seguida empurrar totalmente o botão de regulação.

Controlo do reajustamento

Retirar o moinho para cereais da máquina de cozinha e despejar completamente. Se o reasjustamento foi efectuado correctamente, a pedra giratória deixa-se facilmente girar com a mão, estando na regulação para moagem muito fina, mas de maneira nehnuma deve bloquear.

Utilização

1. Montar o moinho para cereais na máquina de cozinha, conforme indicado na rúbrica «pôr em funcionamento». Regular o grau de moagem desejado e encher a quantidade de cereal previamente pesada (máx. 0,5 kg).

   Se for necessário fazer uma regulação posterior na direcção de «muito fino» = 0, deve então faze-la gradualmente, pondo o aparelho a funcionar várias vezes por breves espaços de tempo.

   Agora montar a saída da farinha, metendo-a no moinho para cereais até que a garra engate no tampo de enchimento (figura 6). A saída da farinha está equipada com uma protecção, para evitar, tanto quanto possível, que o aparelho fique cheio de pó de farinha. Monta-se a protecção contra o pó de farinha, apertando-a levemente nos borbotos da saída da farinha (figura 7).

2. Ligar a máquina de cozinha:

   Sobre escala 1 para a escala 4. O moinho para cereais está em funcionamento.

3. Só retirar o moinho do aparelho, quando estiver vazio e o cereal completamente moído. Para não perder as substâncias activas da farinha, aconselhamos a utilizá-la, logo que acabar de moer.

Limpeza

Não sendo utilizado diariamente, deve limpar o moinho para cereais, logo após cada utilização.
A limpeza deve ser feita só com um pincel ou uma escova. Para tal abrir o botão de regulação, girando para a direita (no sentido do movimento dos ponteiros do relógio) e depois retirar para fora o cone triturador.

Atenção! Antes de desmontar as peças do moinho para cereais, é indispensável retirar primeiro o moinho do aparelho base.

Limpeza em caso de entupimento

Se por causa de cereal muito húmido, o mecanismo de moinho estiver entupido deve primeiro esvaziar o moinho. Em seguida moer com grau de moagem grossa (moer para limpar) 100 g de trigo, préviamente posto a secar no fogão durante uma hora com uma temperatura de 100°C.
No entanto, se mesmo assim não atingir o resultado desejado, limpar as superfícies da mó com uma escova dura.

Em geral o aparelho não necessita de manutenção especial. Moer sempre até o moinho ficar completamente vazio e guardá-lo sempre num lugar seco.

Se o moinho não for utilizado muito a miúdo, aconselhamos a limpar as superfícies da mó, antes de voltar a utilizá-lo.

Se, após a limpeza das superfícies da mó e montagem seguinte, não for possível atingir a posição «0», deve proceder do seguinte modo:

Tirar para fora o botão de regulação (5) com um puxão. Meter outra vez o botão levemente e girar para a esquerda até encostar.

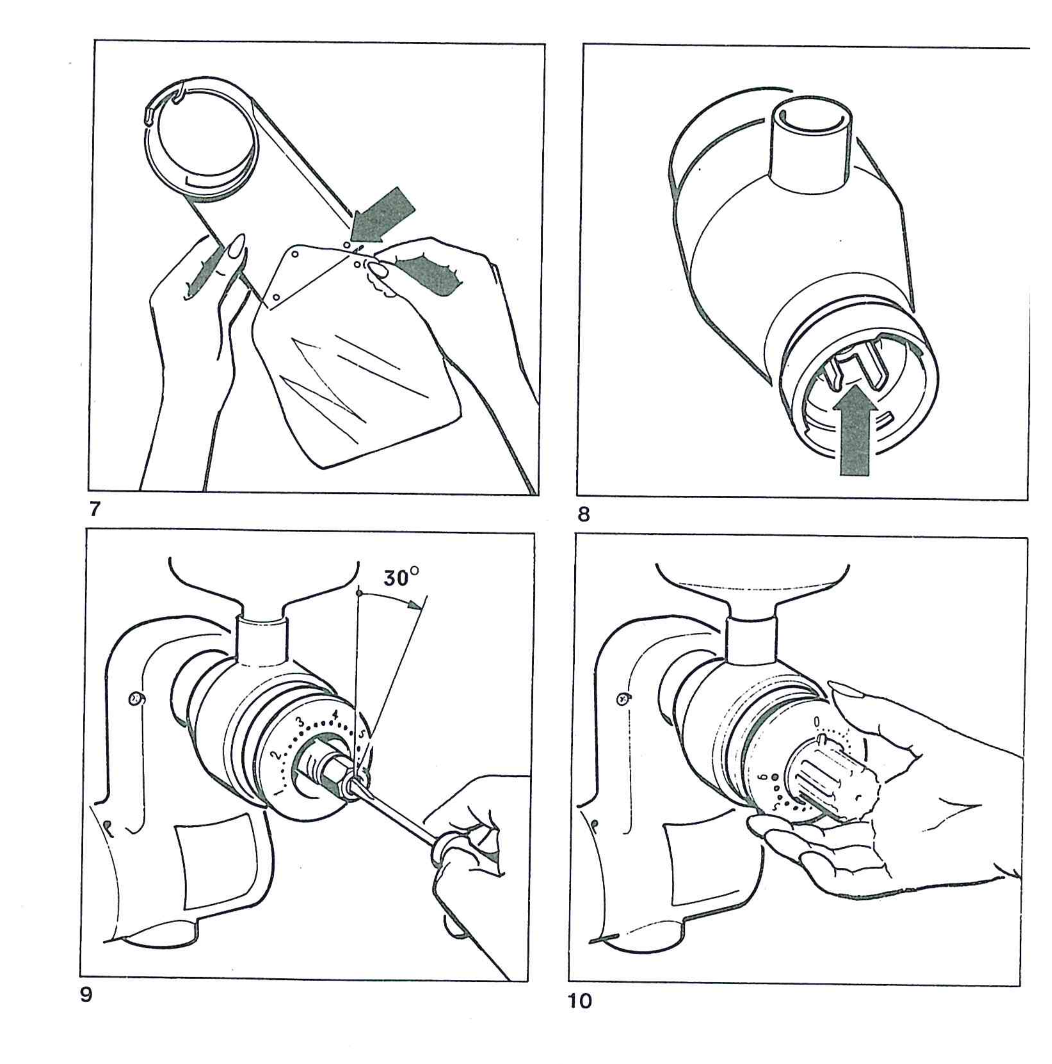
Levantar o disco graduado (4) aproximadamente 5 mm do cone triturador (3) e levar o ponto «0» da escala a coincidir com o ponteiro do botão de regulação. Nesta posição apertar com força o disco graduado e o botão de regulação contra o cone triturador.

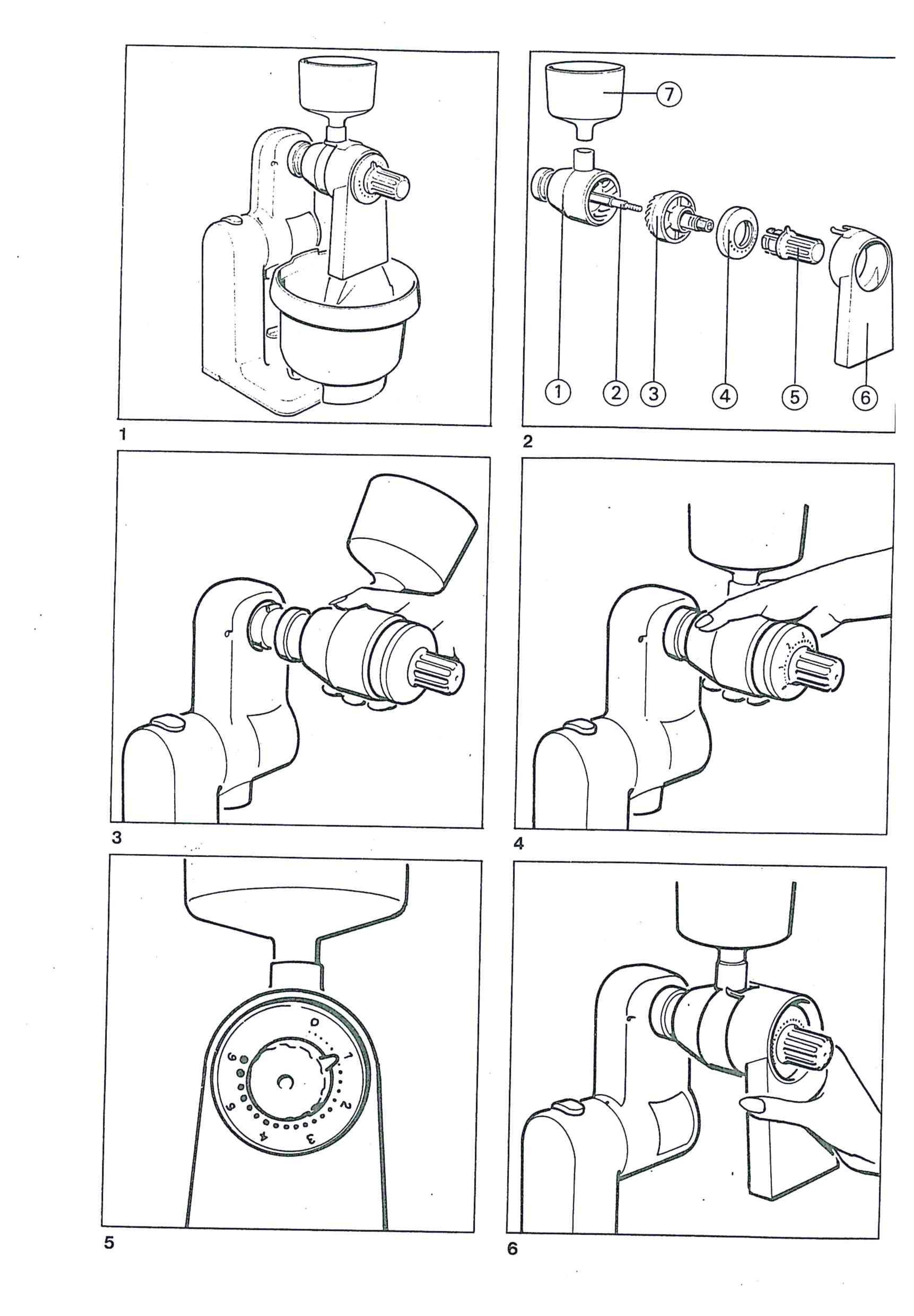
Ponto de ruptura teórica

Para evitar que, no caso de sobre-carregamento do moinho para cereais, o seu aparelho base fique avariado, foi instalado um ponto de ruptura teórica no eixo de moinho (2) (figura 8), que parte aproximadamente no caso de uma sobrecarga trípla. Esta peça pode ser substituída, para tal separar com uma chave de duas bocas de 13 mm e um alicate o eixo de moinho do dispositivo de arrastamento partido. No entanto, se não conseguir fazer essa reparação, leve então o moinho ao seu fornecedor ou aos nossos serviços técnicos de assistência.

O dispositivo de arrastamento encontra-se á venda nos nossos serviços técnicos de assistência.

Salvo alterações.


30°
7
8
9
10



1
2
7
1 2 3 4 5 6
3
4
5
0 1 2 3 4 5 6
6